



令和8年 4月分 よていこんだてひょう



戸田市立新曽小学校

ひ ようび	りょうり しゅるい	こんだてめい	しょくひんめい				もりつけ みほん	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (グラム)
			ねつやちからになる	ちやくをつくる	からだのちょうしをととのえる	ちょうみりょう・そだ			
2~6年生 給食スタート!! 進級おめでとうございます!今年度も給食をしっかりと食べて、からだも心ももりもり大きくなろう!!									
13 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				550	29.8
	しゅしよく	むぎごはん	こめ むぎ						
		やきとりどん	さとう かたくりこ あぶら	とりにく のり	ねぎ	酒 みりん 醤油 出汁			
	ふくさい	ぴりからきゅうり	ごま	こんにゃく	きゅうり	塩 キムチの素 醤油			
	しるもの	はるキャベツのみそしる		なまあげ みそ わかめ	キャベツ たまねぎ	鰹だし 昆布だし 煮干だし			
デザート	マスカットゼリー	さとう みずあめ		マスカットかじゅう					
14 (火)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				613	30.5
	しゅしよく	ごはん	こめ						
	しゅさい	ごもくたまご焼き	さとう あぶら	とりにく たまご	にんじん たまねぎ しいたけ さやえんどう	塩 だし汁 醤油 味噌			
	ふくさい	カリカリじゃこのわふうサラダ	あぶら ごま	じゃこ	きゅうり とうもろこし だいこん	醤油 酢			
	しるもの	よしのじる	かたくりこ	とりにく とうふ	にんじん しいたけ ねぎ こまつな しょうが	鰹だし 昆布だし 煮干だし 醤油 塩			
デザート	みしょうかん			みしょうかん					
15 (水)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				595	19.4
	しゅしよく	キムタクごはん	こめ むぎ ごま ごまあぶら	ぶたにく	キムチ はねぎ つぼつけ	醤油			
	しゅさい	ししゃものフライ	あぶら こむぎこ パンこ コーンフラワー さとう	ししゃも					
	しるもの	ごもくスープ	ごまあぶら	ぶたにく	たけのこ にんじん ねぎ しいたけ チンゲンサイ とうもろこし	鶏がら 塩 醤油 酒			
	デザート	ぶどうゼリー	さとう	アガー	ぶどうかじゅう りんご				
16 (木)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				550	29.4
	しゅしよく	ごはん	こめ						
	しゅさい	さけのしおやき		さけ		醤油			
	ふくさい	ごもくきんぴら	ごま ごまあぶら さとう	ぶたにく	ごぼう にんじん しいたけ しらたき いんげん	醤油 酒 だし汁			
	しるもの	かきたまじる	かたくりこ	とりにく たまご	にんじん えのき ほうれんそう ねぎ	鰹だし 昆布だし 煮干だし 塩 醤油			
1ねんせいのきゅうしょく はじまります! たくさんたべてね♪									
17 (金)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				561	21.3
	しゅしよく	デニッシュロール	こむぎこ さとう グラニューとう			塩 イースト			
	しゅさい	からあげ	あぶら かたくりこ	とりにく	しょうが にんにく	醤油 塩 酒			
	ふくさい	ハニーサラダ	はちみつ オリーブオイル		キャベツ にんじん きゅうり たまねぎ	塩 胡椒 酢 醤油			
	しるもの	やさいスープ	カットマカロニ	ベーコン	にんじん たまねぎ パセリ とうもろこし キャベツ	塩 胡椒 醤油 鶏がら			
20 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				575	18.5
	しゅしよく	ガーリックフランスパン	フランスパン オリーブオイル 乳不使用バター		にんにく パセリ	塩			
	しゅさい	ポテトのミートソースあえ	じゃがいも あぶら さとう オリーブオイル	レンズまめ ぶたにく だいず	にんじん たまねぎ マッシュルーム しょうが にんにく パセリ トマト	塩 胡椒 カスターズ グジャッ			
	ふくさい	コールスローサラダ	マヨネーズ (卵不使用) はちみつ		キャベツ むらさきキャベツ にんじん きゅうり とうもろこし	塩 りんご酢 胡椒			
21 (火)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				626	20.1
	しゅしよく	むぎごはん	こめ むぎ						
		チキンカレー	じゃがいも オリーブオイル さとう こむぎこ あぶら バター (乳不使用)	とりにく だいず	にんにく しょうが りんご にんじん トマト たまねぎ	塩 胡椒 かつお 中濃ソース グジャッ クミン コリアンダー 醤油 鶏がら 加粉			
	ふくさい	アスパラガスのグリーンサラダ	さとう オリーブオイル		キャベツ きゅうり アスパラ とうもろこし	塩 胡椒 りんご酢			
デザート	フルーツポンチ	さとう ぶどうゼリー りんごゼリー		りんご パインアップル					
22 (水)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				621	21.8
	しゅしよく	こぎつねずし	こめ むぎ さとう あぶら	ぶたにく だいず あぶらあげ	にんじん しいたけ いんげん	酒 醤油 酢 塩 昆布だし			
	ふくさい	みそポテト	じゃがいも こむぎこ あぶら さとう	みそ		醤油			
	しるもの	すましじる	はなふ	わかめ とうふ	えのき たけのこ ねぎ みつば	鰹だし 昆布だし 煮干だし 塩 醤油			
デザート	さくらゼリー	さとう みずあめ		さくらんぼかじゅう レモンかじゅう	ゲル化剤				





令和8年 4月分 よていこんだてひょう

(うらめん)

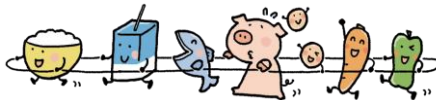
戸田市立新曾小学校

ひ ようび	りょうり しゅるい	こんだてめい	しょくひんめい				もりつけ みほん	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (グラム)
			ねつやちからになる	ちやくをつく	からだのちやしをととのえる	ちようみりよう・そのた			
23 (木)	のみもの	ぶどうジュース			ぶどうかじゅう			550	21.1
	しゅしよく	わかめごはん	こめ むぎ ごま	わかめ		塩			
	しゅさい	にくじゃが	じゃがいも さとう	ぶたにく	しらたき にんじん たまねぎ しいたけ いんげん	酒 醤油 塩			
	しるもの	とりだんごじる	かたくりこ	とりにく	たまねぎ キャベツ にんじん ねぎ しょうが	塩 胡椒 醤油 鰹だし 昆布だし 酒			
24 (金)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				624	24.8
	しゅしよく	むぎごはん	こめ むぎ						
	しゅさい	マーボー豆腐	かたくりこ あぶら さとう	とうふ ぶたにく だいず みそ	しいたけ たけのこ ねぎ たらにんじん にんにく しょうが	酒 醤油 甜面醬 豆板 だし汁			
	ふくさい	はるさめサラダ	はるさめ あぶら こまあぶら こま さとう		にんじん きゅうり きくらげ もやし	酢 醤油 辛子粉			
	デザート	オレンジケーキ	乳不使用バター さとう ホットケーキミックス マーメイド	たまご とうにゅう	オレンジかじゅう				
27 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				586	19.7
	しゅしよく	まるパン	こむぎこ さとう ショートニング			塩			
	しゅさい	まぐろカツ	あぶら パンこ でんぶん	まぐろ だいずたんぱく	たまねぎ しょうが	みりん 醤油 塩 中濃ソース			
	ふくさい	ポテトサラダ	じゃがいも オリーブオイル マヨネーズ (卵不使用)	ハム	にんじん きゅうり たまねぎ	塩 胡椒 りんご酢			
	しるもの	ミネストローネ	さとう オリーブオイル	ベーコン レンズまめ	たまねぎ にんじん キャベツ マッシュルーム トマト にんにく	塩 鶏がら 胡椒 ガジャッ			
28 (火)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				590	27.5
	しゅしよく	ごはん	こめ						
	しゅさい	さばのみそに	さとう かたくりこ	さば みそ	しょうが ねぎ	醤油 酒 味噌			
	ふくさい	かいそうサラダ	さとう こま こまあぶら	かいそうミックス	きゅうり とうもろこし	醤油 酢			
	しるもの	いなかじる	じゃがいも あぶら	ぶたにく あぶらあげ	ごぼう だいこん にんじん ねぎ しめじ	鰹だし 煮干だし 塩 昆布だし 酒 醤油			
デザート	メロン			メロン					
29 (水)	ハンバーグにかたみきになんじんが入っていたらラッキー！せんせいこいて、きゅうしょくしよくリクエストカードをプレゼント！								
30 (木)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				664	29.3
	しゅしよく	ごはん	こめ						
	しゅさい	おたのしみ！ てづくりハンバーグ	オリーブオイル パンこ さとう	ぶたにく とうにゅう	たまねぎ にんじん セロリ マッシュルーム	ワイン 醤油 塩 胡椒 ガジャッ ガジャッ デミグラー スライス ガスターソース			
	ふくさい	アスパラコーン	オリーブオイル さとう じゃがいも	ベーコン	アスパラガス とうもろこし たまねぎ にんにく	醤油			
	しるもの	マカロニのクリームスープ	マカロニ あぶら こむぎこ バター (乳不使用)	とりにく とうにゅう	たまねぎ にんじん パセリ	塩 胡椒 鶏がら			

※ 使用している食材をすべて記載しているわけではありません。
 食物アレルギー等のお問い合わせは、栄養教諭までご相談ください。
 ※ 材料の入荷等の都合により、献立を変更することがありますのでご了承ください。
 ※ 栄養価は8訂成分表で計算しています。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)
1ヶ月平均	600	24.1	19.7	82.4	2.4
文部科学省基準	650	21~33	14~22	80~110	2.0

4月食育だより



新曾小学校では、児童・教職員合わせて約760食の給食を作っています。

1. 食物アレルギーの対応について

対応希望のご家庭には、毎月月の対応について資料を確認し、提出していただきます。

年度途中に食物アレルギーとわかり、

対応が必要になった場合は、担任を通してご連絡ください。

戸田市の給食で使わない食材

そば、ピーナッツ、木の実類・種実類(カカオ、粟、ごま、木の実類種実類由来の油を除く)、
キウイ、いくら、たらこは使用しません。

2. 給食着について

クラスで共有をしています。

週末に使用した給食着を持ち帰りますので、お手数ですがきれいに洗濯をして
翌週に持ってきてください。

桜の咲くころ お花見

Q 美しいものより実際に役立つ方が良いという意味のことわざは?

① 花より団子 ② 花よりお米 ③ 花よりお金



★栄養教諭
★給食調理員 14名

安全安心でおいしい給食作りに努めます。

1年間どうぞよろしくお願ひします

★学校のFacebookで給食の紹介をしています。

ぜひチェックしてください♪